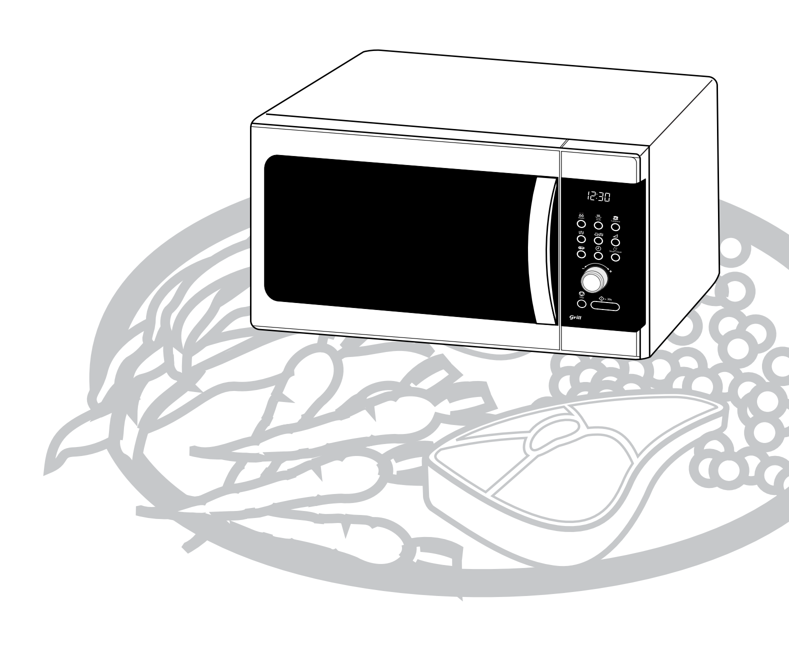


FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

GE1072 / GE1072T



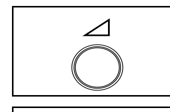
Guide rapide d'utilisation 2
Four 2
Panneau de commande 3
Accessoires 3
Utilisez ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installez votre four à micro-ondes 6
Réglez l'horloge 6
Problèmes et solutions 7
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 7
Niveaux de puissance 8
Arrêtez la cuisson 8
Ajustez le temps de cuisson 8
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur 9
Réchauffez un plat en mode automatique 9
Temps pour le réchauffage en mode automatique 10
Décongelez un plat automatiquement 10
Temps pour la décongélation automatique 11
Utilisation de la fonction Cafeteria (Cafétéria) 11
Réglages du mode Cafeteria (Cafétéria) 12
Utilisation de la fonction manuelle Crusty Cook (Cuisson croustillante) (GE1072T) 12
Choisissez la position de l'élément chauffant 13
Choisissez les accessoires 13
Cuisez un plat au gril 14
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril 14
Désactivez la rotation du plateau 15
Supprimez le signal sonore 15
Verrouillez votre four à micro-ondes 15
Guide des récipients 16
Conseils de cuisson 17
Nettoyez votre four à micro-ondes 23
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 24
Spécifications techniques 24

Code No. : DE68-03252D

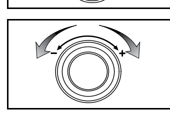
FR

Guide rapide d'utilisation

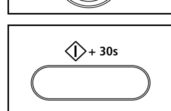
Pour cuisiner des aliments



1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton ◿.

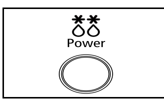


2. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du **bouton molette**.

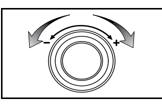


3. Appuyez sur le bouton ⟐.
   Résultat: La cuisson commence. Le four émet quatre bips lorsque la cuisson est terminée.

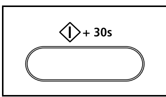
Pour utiliser la Décongélation automatique



1. Placez les aliments congelés dans le four.
   Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power** (Power) [Décongélation].

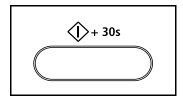


2. Sélectionnez le poids à l'aide du **bouton molette**.



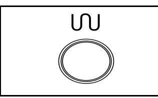
3. Appuyez sur le bouton ⟐.

Pour ajouter des cycles de cuisson supplémentaires de 30 secondes

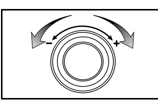


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **+30s** , pour chaque cycle supplémentaire à ajouter.

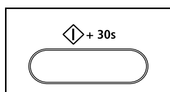
Pour utiliser la fonction Gril



1. Appuyez sur le bouton ⊔∩⊔.

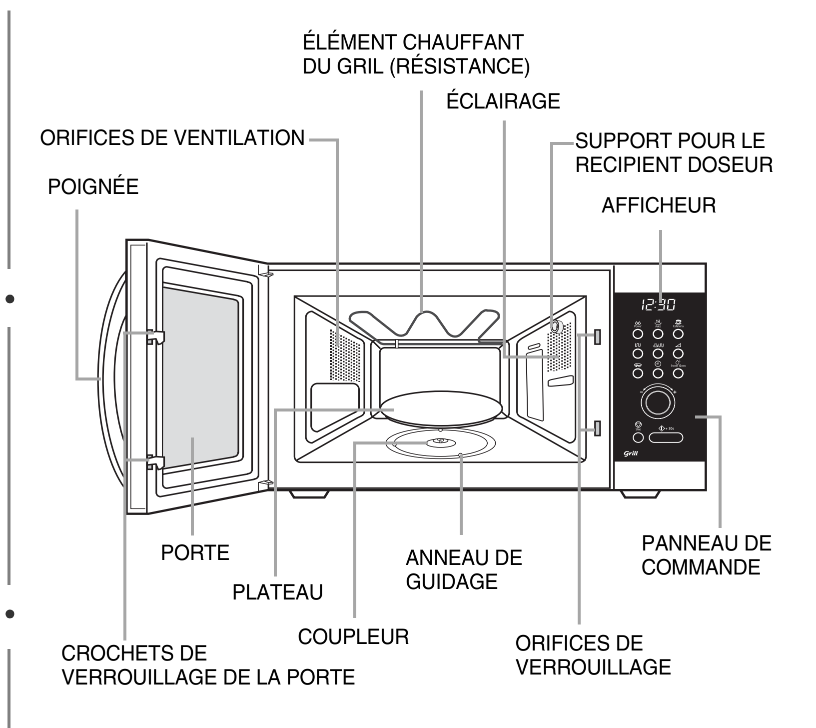


2. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du **bouton molette**.

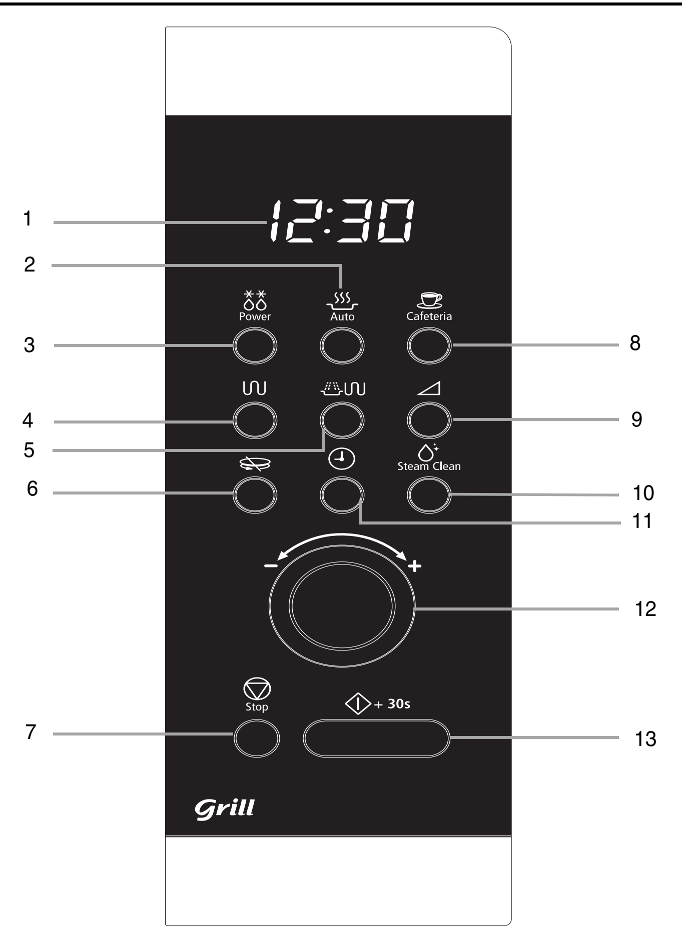


3. Appuyez sur le bouton ⟐.

Four



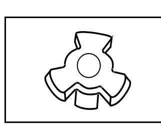
Panneau de commande



1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ
6. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
7. BOUTON ARRET
8. SÉLECTION DU MODE CAFETERIA
9. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/PUISSANCE
10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
11. REGLAGE DE L'HORLOGE
12. BOUTON DE REGLAGE (temps de cuisson, poids et nombre de portions)
13. BOUTON DEPART

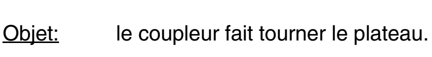
Accessoires

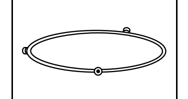
FR



1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

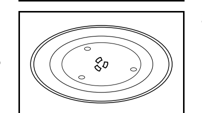
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.





2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

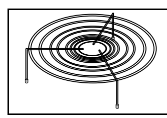
   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

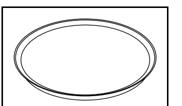
   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.





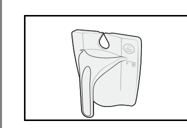
4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.

   Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).

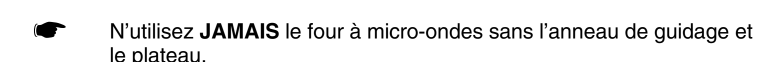


5. **Plateau croustillant** (GE1072T uniquement), voir page 12 jusqu'à13.

   Objet: Le plateau croustillant est à utiliser pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle.



6. **Récipient doseur**, voir page 9.
   Objet: Le récipient doseur est utilisé pour nettoyer le four.



☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Utilisez ce mode d’emploi

Vous venez d’acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d’emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d’emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

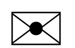
Au début de ce mode d’emploi, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat automatiquement,***
- ***utiliser le gril,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d’emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.
Les instructions pas-à-pas emploient quatre symboles :



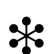
Important



Remarque



Tournez



Remarque

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L’EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l’énergie micro-ondes.

1. N’essayez jamais d’utiliser le four avec la porte ouverte, d’intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d’obturer les orifices de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s’accumuler sur les joints d’étanchéité. Maintenez la porte et les joints d’étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d’abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.
3. Si le four est endommagé, ne l’utilisez pas tant qu’il n’a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
   (1) porte, joints de porte et joints d’étanchéité,
   (2) charnières de porte (cassées ou lâches),
   (3) cordon d’alimentation.
4. Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d’emploi

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI. LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.
Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N’utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
   - plats métalliques,
   - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
   - brochettes, fourchettes, etc.

   <u>Raison:</u> ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
   - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
   - des aliments hermétiques. Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

   <u>Raison:</u> l’augmentation de la pression pourrait les faire exploser (Il convient que les oeufs dans leur coquilles et les oeufs durs entiers ne soient pas cuits dans un four micro-ondes car ils risquent d’exploser, même après la fin de la cuisson.).
   <u>Astuce:</u> retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
   <u>Raison:</u> cela pourrait endommager les parois du four.
   <u>Astuce:</u> laissez un verre d’eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l’eau absorbera les micro-ondes.
4. Lorsque le four fonctionne à vide, l’alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d’attente d’environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.
5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l’arrière du four avec des torchons ou des papiers.
   <u>Raison:</u> les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l’évacuation de l’air chaud.
6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
   <u>Raison:</u> certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
7. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
   <u>Raison:</u> malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d’abord le four refroidir.

8. Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
   - n'y rangez aucun produit inflammable,
   - retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
   - n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
   - Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
9. Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
   - Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
   - Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
   - Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
   - Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
   - Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

     Raison: Le chauffage de boissons par micro-ondes, peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
   - Si vous vous ébouillantez :
     * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
     * couvrez avec un pansement sec et propre,
     * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
   - **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
   - Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifier avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
   - **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
10. Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
    - Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
    - N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
11. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

    Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.
12. Conservez l'intérieur du four propre.

    Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.
13. Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

    Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveiller le four fréquemment à cause des risques d'inflammation.

IMPORTANT

MIse en garde : Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sure et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

ATTENTION !

Si la porte ou ses joints sont endommagés, vous ne devez pas utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

ATTENTION !

Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle servant de protection contre les micro-ondes.

ATTENTION !

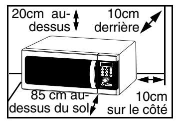
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés étant donné les risques d'explosion.

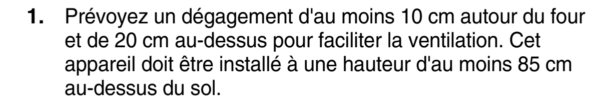
ATTENTION !

Autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance uniquement lorsque des instructions appropriées ont été données pour que l'enfant le fasse en toute sécurité en comprenant les dangers d'une utilisation incorrecte.

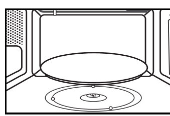
Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.





1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

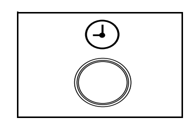
Réglez l'horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

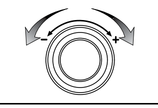
- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***



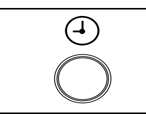
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



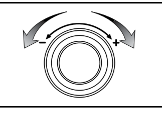
1. **Pour afficher l'heure en mode....** / **appuyez sur le bouton ⊙...**
   24-heures, une fois.
   12-heures, deux fois.



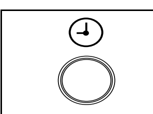
2. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton ⊙ .



4. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton ⊙ .
   Résultat: l'heure est affichée en permanence lorsque vous n'utilisez pas le four.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

◆ Ces phénomènes sont normaux :
- Condensation à l'intérieur du four.
- Flux d'air autour de la porte et du four.
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⟐ .
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton ⟐ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

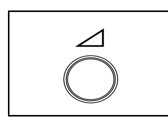
◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium dans le four ?

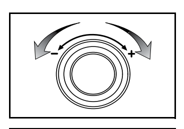
◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

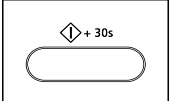
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton ◿ .
<u>Résultat:</u> la puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton ◿ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton ⟐ .
<u>Résultat:</u> l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée;
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

☛ Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.


Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉ	900 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1300 W
COMBI I ( )	600 W	1300 W
COMBI II ( )	450 W	1300 W
COMBI III ( )	300 W	1300 W

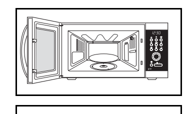
- Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.
- En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Vous pouvez ajouter plus ou moins de temps de cuisson en tournant le bouton de sélection de quantité double.

Temps	Durée de cuisson ajoutée	Temps	Durée de cuisson ajoutée
jusqu'à 1 min.	5 sec.	10 à 20 min.	1 min.
1 à 3 min.	10 sec.	20 à 40 min	2 min.
3 à 10 min.	30 sec.	40 à 99 min.	5 min.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



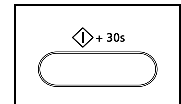
1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
   Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇.
2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ▽.
   Résultat: les réglages de cuisson sont annulés.



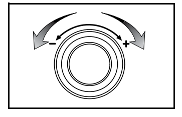
Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation(▽).

Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



Appuyez sur le bouton **30 sec+** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



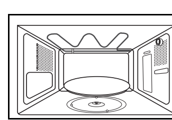
Pendant la cuisson, tournez le bouton de sélection vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

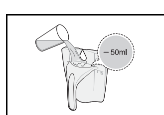
La vapeur émise par le système de nettoyage humidifie la surface de la cavité. Cette fonction de nettoyage vapeur permet de nettoyer très facilement la cavité du four.

☛ Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi (température ambiante).

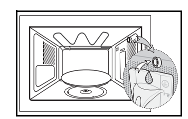
☛ Utilisez de l'eau normale uniquement, et non de l'eau distillée.



1. Ouvrez la porte du four.



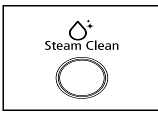
2. Remplissez d'eau le récipient doseur prévu à cet effet, jusqu'à la ligne de niveau (elle se situe à 50 ml environ).



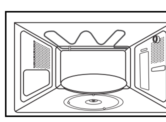
3. Placez le récipient doseur dans le support supérieur, situé sur la paroi droite de la cavité du four.



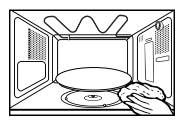
4. Fermez la porte.



5. Appuyez sur le bouton **Steam Clean** ( ) [Nettoyage vapeur]. Le four se met en marche.



6. Aprés que le bip a indiqué la fin du cylcle, ouvrez la porte.



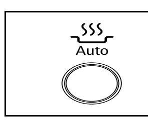
7. Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec. Retirez le plateau tournant et essuyez la surface à l'aide de papier essuie-tout.

Attention !

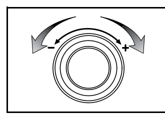
- Le récipient doseur s'utilise uniquement lors du mode "**Nettoyage vapeur** ".
- Lors de la cuisson d'aliments solides, retirez le récipient du four, car il pourrait s'endommager et prendre feu.

Réchauffez un plat en mode automatique

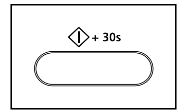
La fonction de réchauffage automatique propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster le nombre de portions en tournant le bouton de sélection.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode réchauffage automatique (**Auto**).



2. Sélectionnez la quantité ou les portions en tournant le bouton de sélection. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



3. Appuyez sur le bouton .
<u>Résultat:</u> la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.



N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

FR

Temps pour le réchauffage en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

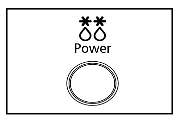
Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1. **Assiette garnie** Réfrigérée	300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
2. **Légumes frais**	200 à 250g 300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g 600 à 650g 700 à 750g	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour les quantités de 700 à 750 g. Remuez après la cuisson. Lorsque vous cuisez des quantités importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
3. **Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1morceau) 400 à 500 g (2morceaux) 600 à 700 g (2 à 3morceaux) 800 à 900 g (3 à 4morceaux)	3 min.	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez du sel, du poivre ou d'autres épices selon vos goûts. Posez-les sur la grille haute, côté peau vers le bas. Au signal sonore, retournez-les.
4. **Petits pains congelés**	100 à 150 g (2 pièces) 200 à 250 g (4 pièces) 300 à 350 g (6 pièces)	2 min.	Placez les petits pains sens dessus dessous en cercle sur la grille. Retourner dès que le bip retentit.

Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

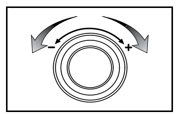
N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

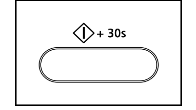


1. Appuyez sur le bouton **Power**( ) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
   Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

   Exemple : Appuyez trois fois sur le bouton **Power**( ) pour décongeler du poisson.



2. Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.
   Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g
   (Le poids maximum de Pain/Gâteau est de 1000 g.)



3. Appuyez de nouveau sur le bouton pour lancer le processus de décongélation.
   Résultat:
   - la décongélation commence.
   - un signal sonore peut se faire entendre à mi-parcours pour vous faire penser à retourner l'aliment.
   - Appuyez de nouveau sur le bouton pour terminer la décongélation.



Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section “Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes” en page 7.

Temps pour la décongélation automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de la Décongélation Automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez les aliments sur le plateau tournant.

Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1. Viande	200-2000g	20-60 min.	Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de vian-des suivants : viande de boeuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2. Volaille	200-2000g	20-60 min.	Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux.
3. Poisson	200-2000g	20-50 min.	Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
4. Pain/ gâteau	125-1000g	5-20 min.	Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

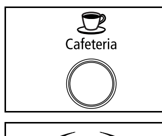
Sélectionnez le niveau de puissance 180 W pour décongeler les aliments manuellement. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle, reportez-vous à la page 20.

Utilisation de la fonction Cafeteria (Cafétéria)

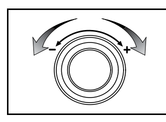
Grâce à la fonction Cafeteria (Cafétéria), le temps de cuisson se régle automatiquement.

Vous pouvez définir le nombre de portions en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.

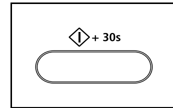
Placez tout d'abord les aliments au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.



1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Cafeteria (Cafétéria)**.



2. Sélectionnez le nombre de portions souhaité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat : La cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
A :1)le signal sonore retentit quatre fois.
A :2)Le signal de rappel de fin retentit 3 fois (une fois toutes les minutes)
A :3)L'heure actuelle s'affiche à nouveau.



Utilisez uniquement des récipients transparents aux micro-ond.

FR

Réglages du mode Cafeteria (Cafétéria)

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de chauffer des boissons ou de décongeler des gâteaux surgelés.

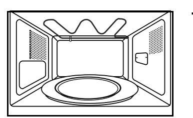
Sont également indiqués les quantités, les temps de repos et les recommandations relatives à chaque mode de cuisson.

Le programme n°1 fonctionne uniquement grâce à l'énergie des micro-ondes. Le programme n°2 combine l'énergie des micro-ondes et celle du gril.

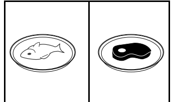
Code/Aliment	Taille de la portion	Temps de repos	Recommandations
1. **Boissons** (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min	Versez le liquide dans des tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez une tasse au centre, 2 tasses en vis à vis et 3 à 4 tasses en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez les boissons avant et après le temps de repos. Soyez prudent lorsque vous sortez les tasses du four (reportez-vous aux consignes de sécurité concernant les liquides).
2. **Parts de gâteau surgelées**	100 g (1 pt) 200 g (2 pts) 300 g (2 à 3 pts) 400 g (3 à 4 pts) 500 g (4 pts)	5 à 15 min	Posez à plat les parts de gâteau surgelées directement sur la grille métallique. Placez les parts plus grosses et les muffins sur le plateau tournant. Organisez la disposition de la sorte : une part au centre, deux parts en vis-à-vis et trois à quatre parts en cercle. Le dispositif de chauffe permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme est parfaitement adapté aux patisseries suivantes (en parts) : crumbles aux pommes, Streusels, gâteaux aux graines de pavot et muffins. En revanche, ne l'utilisez pas pour faire chauffer des gâteaux entiers, fourrés à la crème ou recouverts d'un glaçage au chocolat.

Utilisation de la fonction manuelle Crusty Cook (Cuisson croustillante) (GE1072T)

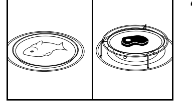
Ce plat croustilleur vous permet de dorer les aliments sur le dessus en utilisant la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des oeufs, des saucisses, etc.



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et préchauffez-le à pleine puissance à l'aide de la combinaison micro-ondes/gril [600 W + Gril ( )]. Reportez-vous au tableau figurant en page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.
   - ☛ Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.
2. Huilez légèrement le plat lorsque vous cuisez des aliments tels que du lard ou des oeufs afin qu'ils dorent de manière homogène sur toute leur surface.
   - ❄ Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets pointus (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.
   - ❄ Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.



3. Disposez les aliments sur le plat croustilleur.
   - ☛ Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).
   - ☛ Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.



4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.
5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. Reportez-vous au tableau situé en page suivante.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur ?**
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

✉ N'utilisez pas de brosse ou d'éponge à récurer car vous risqueriez d'endommager la couche supérieure.

❄ **Important :**
le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Utilisation de la fonction manuelle Crusty Cook (Cuisson croustillante) (GE1072T) (suite)

Nous vous recommandons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.
Préchauffez le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + Gril ( ) et reportez-vous aux durées et instructions figurant dans le tableau.

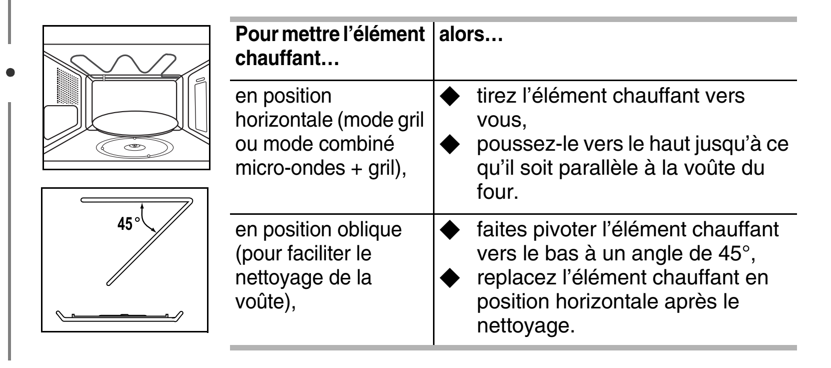
Aliment	Portion	Puissance	Temps de préchauffage	Temps de cuisson	Recommandations
Lard	4 tranches (80 g) 8 tranches (160 g)	600 W + Gril	3 min	3 à 3½ min 4½ à 5 min	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 pts) 400 g (4 pts)	450 W + Gril	3 min	3 min 4 min	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez chaque moitié de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Hamburger (surgelé)	2 unités (125 g) 4 unités (250 g)	600 W + Gril	3 min	6 à 6½ min 8 à 8½ min	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez après 4 à 5 min.
Mini pizza (réfrigérée)	100 à 150 g 200 à 250 g	600 W + Gril	5 min	3 à 3½ min 4 à 4½ min	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les morceaux de pizza réfrigérée en cercle dans le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Frites au four (surgelées)	200 g 300 g 400 g	450 W + Gril	4 min	9 min 12 min 15 min	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les frites sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille. Retournez-les à mi-cuisson.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4 min	4½ à 5 min 7 à 7½ min	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée dirigée vers le bas. Disposez-les en cercle. Placez le plat sur la grille.
Poisson pané (surgelé)	150 g (5 mcx) 300 g (10 mcx)	600 W + Gril	4 min	6 à 6½ min 8½ à 9 min	Préchauffez le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c à s d'huile. Disposez les poissons panés en cercle dans le plat. Retournez après 3½ min (5 mcx) ou après 5 min (10 mcx).

Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,***
- ***oblique (inclinaison de 45°) pour le nettoyage.***

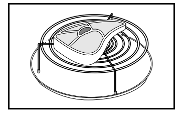
☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le mettre en position verticale.



Pour mettre l'élément chauffant…	alors…
en position horizontale (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril),	◆ tirez l'élément chauffant vers vous, ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.
en position oblique (pour faciliter le nettoyage de la voûte),	◆ faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°, ◆ replacez l'élément chauffant en position horizontale après le nettoyage.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



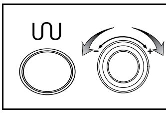
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients" page 16.

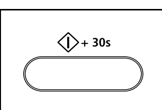
FR

Cuisez un plat au gril

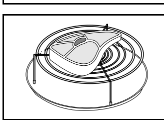
Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



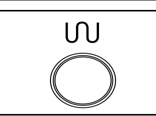
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** (ꟷ), et choisissez le temps approprié en tournant le bouton de sélection.



2. Appuyez sur le bouton ◇ .



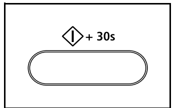
3. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.
Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton **Gril**( ).
Résultat: Les indications suivantes apparaissent sur l'afficheur.



5. Choisissez le temps approprié en tournant le bouton de sélection.
La durée maximale est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: La cuisson au gril démarre. Lorsque la cuisson est terminée:
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

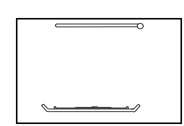
Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

☛ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

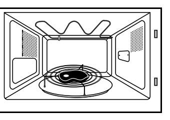
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

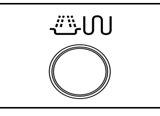
☛ Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique.
☛ Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
☛ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 13.



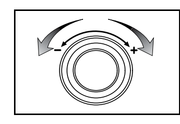
2. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



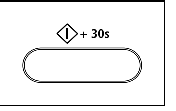
3. Appuyez sur le bouton du mode combiné micro-ondes + gril ( ).
Résultat: les indications suivantes s'affichent :
(mode combiné micro-ondes + gril), 600W (puissance de cuisson).

Pour sélectionner le mode approprié, appuyez sur le bouton du mode combiné ( ) jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche.

☛ La température du gril est réglée automatiquement.



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection. La durée maximale est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

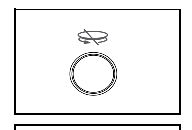
Désactivez la rotation du plateau

Le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

☛ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

☛ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau sans aliment.

- Reason : cela pourrait endommager le four ou provoquer un incendie.

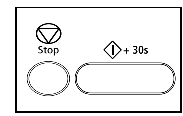


1. Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) .
   Résultat: le symbole ( ) apparaît et la rotation du plateau est désactivée.
2. Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton( ).
   Résultat: le symbole ( ) disparaît de l'afficheur et le plateau peut de nouveau tourner.

✉ N'appuyez pas sur le bouton d'activation ou de désactivation de la rotation du plateau ( ) en cours de cuisson.

Supprimez le signal sonore

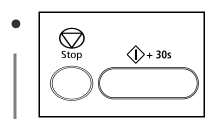
Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons ( ) et ( ).
   Résultat:
   - l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:



   - le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



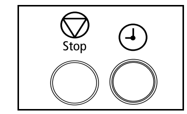
2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
   Résultat:
   - l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:



   - le four fonctionne avec le signal sonore actif.

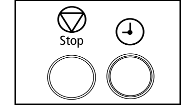
Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons ( ) et ( ).
   Résultat:
   - le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
   - l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :





2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
   Résultat: le four est de nouveau utilisable.

Guide des récipients

FR

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.
Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✗	Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ = Recommandé **✓✗ = Faire attention** **✗ = Peu sûr**

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.
Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Petits pois	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque: le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc	250g 375g	900W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun	250g 375g	900W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	900W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	900W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	900W	10 à 11	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

FR

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.
Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée.
Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.
Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (900W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	3½ à 4 6 à 7	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5 à 5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	3½ à 4	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	4 à 4½ 6½ à 7½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3 à 3½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	2½ à 3	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3 à 3½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1 à 1½ 2 à 2½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	4 à 4½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	3½ à 4	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	3 à 4 6 à 7	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	4½ à 5	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé:
placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir.
Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au second tableau de la page 20 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer deux plats en même temps

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Soupe (réfrigérée)	2 x 250g 2 x 250g	900W	3½ à 4½ 5 à 6	2 à 3	Versez la soupe dans deux assiettes creuses en céramique et recouvrez. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry avec du riz (réfrigéré)	2 x 350g	600W	7 à 8½	3	Mettez les deux plats composés de deux aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.
Assiette garnie (réfrigérée)	2 x 350g	600W	7½ à 9	3	Mettez les deux plats composés de 2 à 3 aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puis-sance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, thé et eau)	150ml (1tasse) 300ml (2 tasses) 450ml (3 tasses) 600ml (4 tasses)	900W	1 à 1½ 1½ à 2 2½ à 3 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois ou quatre tasses. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250g 350g 450g 550g	900W	2 à 2½ 2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigéré-es)	350g	600W	3½ à 4½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigéré-es)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g 550g	600W	4½ à 5½ 5 à 6 5½ à 6½	3	Mettez le plat composé de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.

FR

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30 sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20 sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40 sec. 1min. à 1min. 10 sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins trois minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.
La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson.
Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.
Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.
Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.
Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.
Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande Viande hachée Pavés de porc	200g 400g 250g	6 à 7 10 à 12 7 à 8	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Retournez à mi-parcours.
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500g (2morceaux) 1200g	14 à 15 32 à 34	15 à 60	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Retournez à mi-parcours.
Poisson Filets de poisson Poisson entier	200g 400g	6 à 7 11 à 13	10 à 25	Mettez le poisson (entier ou en filets) au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Retournez à mi-parcours.
Fruits Baies	250g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains individuels (50g environ) Toast/ Sandwich Pain noir (à base de blé et de seigle)	2pcs 4pcs 250g 500g	1 à 1½ 2½ à 3 4 à 4½ 7 à 9	5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes.
N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique.
Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Petits pains individuels (50g environ)	2 petits pains 4 petits pains	Micro-ondes + gril	300W+ gril 1½ à 2 2½ à 3	mode gril seul 2 à 3 2 à 3	Disposez les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau. Faites griller le deuxième côté 2 à 3 minutes selon vos goûts. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes	200 à 250g (1baguette)	Micro-ondes + gril	450W+ gril 3½ à 4	mode gril seul 2 à 3	Disposez la baguette en diagonale sur du papier sulfurisé sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	450 W + gril	13 à 15	-	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni ou lasagnes)	400g	600 W + gril	14 à 16	-	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400g	450 W + gril	16 à 18	-	Placez le gratin de poisson congelé dans un petit plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

FR

Conseils pour faire griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Mode gril seul	3½ à 4½	3 à 4	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains individuels (déjà cuits)	2 à 4	Mode gril seul	2½ à 3½	1½ à 2½	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2tomates) 400 g (4tomates)	300W + gril	3½ à 4½ 5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts à la tomate et au fromage	4 pcs (300 g)	300W + gril	4 à 5	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	2toasts (300 g) 4toasts (600 g)	450W + gril	3½ à 4½ 6 à 7	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W + gril	4½ à 5½ 6½ à 7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Gratin de pommes de terre/de légumes (réfrigéré)	500g	450W + gril	9 à 11	-	Placez le gratin dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	450 g (2 morce-aux) 650 g (2 à 3mor-ceaux) 850 g (4 morce-aux)	300W + gril	7 à 8 9 à 10 11 à 12	7 à 8 8 à 9 9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Poulet rôti	900g 1100g	450W + gril	10 à 12 12 à 14	9 à 11 11 à 13	Badigeonnez le poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez le poulet côté bréchet vers le bas pour commencer (cuisson côté 1), puis vers le haut (cuisson côté 2) sur le plateau. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson en mode gril.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côte-lettes)	Mode gril seul	10 à 12	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les côtelettes en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.

Conseils pour faire griller des aliments frais

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Pavés de porc	250g (2pavés) 500g (4pavés)	Micro-ondes + gril	(300W+ Gril) 6 à 7 8 à 10	(mode gril seul) 5 à 6 7 à 8	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les pavés en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Poissons grillés	450g 650g	300W + gril	6 à 7 7 à 8	7 à 8 8 à 9	Badigeonnez la peau des poissons d'huile, puis ajoutez des fines herbes et des épices. Disposez les poissons côte à côte en sens inverse (la queue de l'un à côté de la tête de l'autre) sur la grille.
Pommes fruits au four	2 pommes (400g environ) 4 pommes (800g environ)	300W + gril	6 à 7 10 à 12	-	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson(suite)

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un récipient en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 900 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

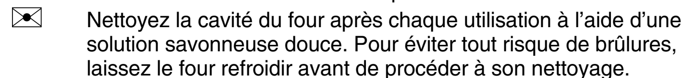
- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

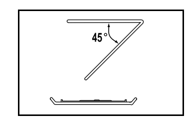
☛ Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (900 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.
N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.



Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°.

FR

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée, joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.


Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

Français



Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systémes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Les particuliers sont invités à contacter le distributeur leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès de leur mairie pour savoir où et comment ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé en respectant l'environnement.

Les entreprises sont invitées à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**GE1072 / GE1072T**
Source d'alimentation	230 V AC, 50 Hz
Consommation Micro-ondes Gril Mode combiné	 1400 W 1300 W 2700 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 900 W 6 niveaux (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 517 x 297 x 438 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 16 kg environ



ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr